Airfryer Philips Walita: uma revolução na maneira de fritar!
PHILIPS
WALITA
PHILIPS
WALITA

Airfryer Philips Walita - alimentos saborosos, saudáveis e rápidos

Com o Airfryer Philips Walita, você pode preparar batatas fritas e outros petiscos deliciosos, de um jeito saudável e rápido. Ele oferece uma nova alternativa para a fritura tradicional. A tecnologia patenteada Rapid Air combina a circulação rápida de ar, uma fonte de calor e o design exclusivo, que juntos entregam alimentos saborosos e crocantes.

O Airfryer Philips Walita facilita a preparação de diversos alimentos deliciosos, até mesmo de sobremesas. Com ele, é possível fazer as receitas que você e sua família tanto gostam, de maneira rápida e saudável!

Airfryer Philips Walita, uma revolução na maneira de fritar!

Airfryer - Dicas e truques

Para batatas fritas naturais, você só precisa de meia colher de sopa de óleo para 500 gramas do legume, quantidade suficiente para uma família de quatro pessoas. Para batatas fritas e petiscos congelados, você não precisa adicionar óleo. Para obter uma cobertura crocante quando estiver preparando suas receitas empanadas, misture uma colher de sopa de óleo na farinha de rosca; você também não precisará adicioná-lo ao Airfryer Philips Walita!

O Airfryer Philips Walita possui um timer de 30 minutos com desligamento automático, e um termostato ajustável (entre 80° e 200°C), que permitem obter os melhores resultados nas diferentes receitas. Além disso, possui também um separador que possibilita preparar dois alimentos ao mesmo tempo.

Usar o Airfryer Philips Walita é fácil, econômico e seguro, pois você não precisa enchê-lo com óleo. Uma solução excelente para toda a família. As crianças podem até mesmo ajudar no preparo das suas próprias batatas fritas no Airfryer Philips Walita. E o melhor de tudo: sem aqueles desagradáveis odores de fritura, já que todo o processo é feito com ar quente!

É muito fácil usar o Airfryer Philips Walita:

1. *Preaqueça o Airfryer Philips Walita na temperatura adequada por cerca de 3 minutos.*
2. *Coloque os ingredientes na cesta e deslize para dentro do produto. Ajuste o tempo de fritura necessário.*
3. *Para algumas receitas, é recomendável agitar a cesta na metade do tempo de preparo. Ao final, esvazie a cesta em uma travessa. Alguns alimentos maiores devem ser retirados com um pegador.*
4. *Após o uso, todas as partes removíveis podem ir na lava-louças.*

Com o Airfryer Philips Walita, você pode preparar diferentes tipos de receitas. Alguns pratos deste livro devem ser feitos em uma travessa ou assadeira com diâmetro máximo de 16 cm. O modelo RI9225 do Airfryer Philips Walita já vem com uma forma que pode ser utilizada nesses preparos.

Prepare-se para experimentar todas as possibilidades que só o Airfryer Philips Walita oferece para você e sua família!

Acreditamos que todos podem ter prazer em comer bem em casa.
Desenvolvemos, testamos, provamos e aprovamos 30 receitas saudáveis, fáceis e deliciosas para você saborear usando o seu Airfryer Philips Walita.

Bom apetite!
Equipe Dedo de Moça

Salada Fatouche com Croutons de Canela

Rendimento - 4 porções

40 minutos

Crouton:

4 fatias de pão sírio

1 1/2 colher (sopa) de azeite de oliva extra virgem

1 colher (chá) de canela em pó

Salada:

10 folhas de alface americana

1/2 romã - ingrediente opcional (utilizar apenas as sementes)

1 pepino japonês com a casca

2 tomates

Molho de Romã:

2 colheres (sopa) de melaço de romã

Suco de 1/2 limão

Uma pitada de pimenta-do-reino

Uma pitada de pimenta síria

250ml de azeite extra virgem

Sal a gosto

Cada porção contém
743,5 kcal
4,25 g de proteínas
71,8 g de gordura total
20,25 g de carboidratos
2,07 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 180°C por 3 minutos.
2. Crouton: corte o pão sírio em quadradinhos.
3. Misture o azeite com a canela e besunte os quadradinhos de pão sírio com essa mistura.
4. Transfira-os para o Airfryer Philips Walita e asse por 5 minutos, mexendo após 3 minutos para dourar por completo.
5. Para a salada: lave bem o pepino. Corte-os em cubos.
6. Depois de lavar bem os tomates retire as sementes e corte-os em cubos.
7. Numa tigelinha prepare o molho: misture as sementes de romã, o melado, o suco do limão Tahiti, a pimenta-do-reino, a pimenta-síria, o azeite e o sal.
8. Sobre a travessa com alface, coloque o pepino e os cubos de tomate. Regue a salada com o molho e misture com as mãos para incorporar. Coloque os croutons sobre a salada. Sirva imediatamente.

Dicas:

- O melaço de romã pode ser substituído por xarope de groselha concentrado.
- Os croutons podem ser guardados em um recipiente bem fechado e utilizados em sopas e diferentes saladas.

Dificuldade: Fácil

Sopa de Ervilha com Croutons Integrais de Alecrim

Rendimento – 4 porções

40 minutos

Crouton:

4 fatias de pão integral* cortado em cubinhos
1 1/2 colher (sopa) de azeite extra virgem
1 colher (sopa) de alecrim fresco
*Pode utilizar o pão branco se desejar.

Sopa:

1 maço de alface crespa picada
1 cebola pequena cortada em cubinhos
3 xícaras (chá) de ervilha congelada (pode ser fresca se preferir)
4 xícaras (chá) de caldo de frango
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1/4 xícara (chá) de farinha de trigo
2/3 xícara (chá) de creme de leite (opcional, pode ser integral ou light)

Cada porção contém
240 kcal
6,75 g de proteínas
11,5 g de gordura total
26,25 g de carboidratos
6 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 180°C por 3 minutos.
2. Crouton: corte o pão em cubinhos bem pequenos. Envolva-os com o azeite de oliva e transfira-os para o Airfryer Philips Walita.
3. Salpique as folhinhas de alecrim sobre os cubos de pão e coloque no Airfryer Philips Walita a 180°C por 4 minutos, mexendo a cada 2 minutos.
4. Para a sopa: coloque a alface, ervilhas e cebola em uma panela. Adicione o caldo de frango e deixe ferver, em fogo baixo, por 25 minutos.
5. Bata no liquidificador ou processador e coe. Reserve.
6. Em uma panela, coloque a manteiga e, quando derreter, adicione a farinha. Cozinhe rapidamente sem dourar demais.
7. Adicione a sopa batida aos poucos e em fogo baixo, mexendo bem para não empelotar.
8. Volte ao fogo e deixe cozinhar por uns 2 minutos. Adicione o creme de leite, se desejar. Tempere com sal e pimenta a gosto.

Dica:

O crouton pode ser guardado em recipiente fechado e utilizado em outras sopas e saladas.

Dificuldade: Fácil

Pão de Batata

Rendimento - dois pães médios
(2 refratários de, aproximadamente,
12 cm por 7 cm)
1h

1 ovo
2 colheres (sopa) de queijo ralado
1/2 xícara (chá) de leite integral frio
2 colheres (sopa) de açúcar refinado
1/2 colher de sobremesa de sal
3 batatas médias cozidas sem casca
25g de fermento biológico
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de óleo de girassol
2 colheres (sopa) de manteiga derretida
Queijo parmesão ralado para polvilhar sobre o pão

Cada porção contém
474 kcal
14,25 g de proteínas
24,5 g de gordura total
49,25 g de carboidratos
4 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 160°C por 3 minutos.
2. No liquidificador bata: o ovo, queijo ralado, leite, açúcar, sal, a batata cozida ainda quente e o fermento.
3. Em um recipiente, coloque a farinha, faça um buraco no meio e, aos poucos, vá adicionando o creme do liquidificador, até dar o ponto.
   *O ponto correto desse pão é uma massa elástica e grudenta.
4. Misture a massa por alguns minutos com uma colher grande até ficar bem fofinha e elástica.
5. Unte um refratário resistente ao calor e que caiba no Airfryer Philips Walita com o óleo e coloque metade da massa, cubra com um pano limpo e deixe dobrar de volume dentro do forno desligado. Deixe a outra metade da massa fermentando em outro recipiente do mesmo tamanho e untado.
6. Leve ao Airfryer Philips Walita (160°C) por 20 minutos (ou até colocar um palito de dente na massa e ele sair limpo).
7. Assim que o pão esfriar um pouco, retire-o da forma e pincele manteiga derretida e polvilhe o queijo ralado sobre ele.
8. Leve a outra metade da massa que estava fermentando para o Airfryer Philips Walita (160°C) por 20 minutos (ou até colocar um palito de dente na massa e ele sair limpo).

Dica:
Sirva o pão acompanhado de requeijão cremoso.

Dificuldade: Difícil

Batata Frita com Molho de Mel e Pimenta Dedo de Moça

Rendimento – 4 porções

40 minutos

Molho:

3 colheres (sopa) de mel

6 colheres (sopa) de água

1/2 pimenta Dedo de Moça, picada e sem sementes

Batata:

400g ou 3 batatas comuns grandes

1 colher (sopa) de azeite extra virgem

Sal a gosto

Com batatas industrializadas:

300g de batata em palitos (congelada)

Cada porção contém
185 kcal
2,05 g de proteínas
5 g de gordura total
32,75 g de carboidratos
1,5 g de fibras

Batatas in natura

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 180°C por 3 minutos.
2. Prepare o molho: aqueça a água numa panela até ferver e desligue o fogo.
3. Misture o mel e a pimenta e tampe a panela por 5 minutos.
4. Lave bem as batatas e corte-as no sentido do comprimento em 4 partes (com a casca mesmo, formando "canoas").
5. Leve as batatas cortadas para uma panela e cubra com água. Conte 4 minutos a partir do momento que começar a ferver. Escorra o excesso de água e dê um choque térmico com água fria nas batatas para interromper o cozimento
6. Envolva as batatas pré-cozidas no azeite e transfira-as para o Airfryer Philips Walita (180°C) por 25 minutos, mexendo de 5 em 5 minutos.
7. Tempere com sal a gosto.

Dificuldade: Fácil

Batatas industrializadas congeladas

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 180°C por 3 minutos.
2. Coloque a batata congelada em um refratário e deixe-as fora da geladeira para descongelar por 20 minutos.
3. Transfira os palitos de batata para o Airfryer Philips Walita.
4. Frite-os por 15 minutos, mexendo de 4 em 4 minutos para que dourem uniformemente.

Dificuldade: Fácil

Dica:

Você pode substituir a pimenta dedo de moça do molho por pimenta de cheiro se quiser um resultado menos picante.

Bolinho de Arroz Recheado com Queijo

Rendimento – 4 porções

20 minutos

3 xícaras (chá) de arroz cozido
2 ovos inteiros
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
Sal a gosto
1/2 xícara (chá) de cheiro verde picado
1 cebola pequena ralada
1 xícara (chá) de farinha de trigo
100g de mussarela cortada em cubinhos
4 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem

Cada porção contém
455 kcal
19,75 g de proteínas
28,5 g de gordura total
30,5 g de carboidratos
2,65 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 180°C por 3 minutos.
2. Misture em uma tigela todos os ingredientes, menos a mussarela e o azeite, até formar uma massa.
3. Pegue 1 colher (sopa) da massa e abra na palma das mãos, coloque um cubinho de mussarela e enrole em formato de bolinhas, pincele azeite sobre os bolinhos. Leve para o Airfryer Philips Walita por 12 minutos a 180°C.

Dica:
É possível fazer o bolinho de arroz doce, cozido com canela e leite de coco e recheado com banana ou pedaços de doce de leite.

Dificuldade: Fácil

Bolinho de Bacalhau

Rendimento – 20 unidades

40 minutos

150g de batata
150g de bacalhau dessalgado
1 gema
1 colher (sopa) de salsa picada
2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem

Para pincelar:
2 colheres (sopa) de azeite extra virgem

Cada porção contém
48 kcal
2,61 g de proteínas
3,59 g de gordura total
1,40 g de carboidratos
0,11 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 200°C por 3 minutos.
2. Para dessalgar o bacalhau: deixe-o de molho na água de um dia para o outro, trocando a água de 4 em 4 horas.
3. Cozinhe o bacalhau dessalgado na água até ficar macio (aproximadamente 20 minutos).
4. Limpe-o e desfie bem fininho.
5. Cozinhe a batata e depois a esprema ainda quente, fazendo um purê.
6. Misture o bacalhau com a batata, a gema, a salsa picada e o azeite.
7. Pegue 1 colher (sobremesa) da massa e faça os bolinhos. Pincele o azeite sobre os bolinhos e transfira-os para o Airfryer Philips Walita (200°C) por 10 minutos, virando-os quando fizer 5 minutos.

Dica:
Substitua o bacalhau por haddock defumado se quiser variar a receita.

Dificuldade: Média

Bolinho de Mandioca com Carne Seca

Rendimento – 40 unidades

 1h

Massa:

600g de mandioca cozida em água e sal
2 gemas
1/2 colher (sopa) de manteiga sem sal
1 colher (café) de sal
2 colheres (sopa) de salsinha picada
Pimenta-do-reino a gosto
Farinha de trigo

Recheio de carne seca:

1 colher (sopa) de azeite de oliva extra virgem
1 dente de alho picado
1/2 cebola picada
300g de carne seca dessalgada e desfiada

Para empanar:

1 xícara (chá) de farinha de rosca
2 ovos

Cada porção contém
51 kcal
2,62 g de proteínas
2,07 g de gordura total
5,65 g de carboidratos
0,34 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 200°C por 3 minutos.
2. Escorra totalmente a água do cozimento da mandioca. Amasse-a ainda quente com um garfo. Deixe esfriar.
3. Em uma tigela, misture bem todos os ingredientes da massa até formar uma massa lisa, se necessário adicione farinha de trigo até que ela comece a desgrudar da mão. Reserve.
4. Para o recheio: em uma frigideira coloque o azeite e refogue a cebola e o alho até ficarem levemente dourados. Acrescente a carne seca desfiada e refogue por mais alguns minutos.
5. Para montar: coloque na palma da mão 1/2 colher (sopa) da massa de mandioca, abra um disco da massa e coloque uma colher (café) de recheio. Feche o disco sobre o recheio e molde com as duas mãos até adquirir formato de bolinho.
6. Para empanar: em uma tigela, bata bem os ovos e, em outra, coloque a farinha de rosca. Passe primeiro os bolinhos nos ovos e depois na farinha.
7. Transfira os bolinhos empanados para o Airfryer Philips Walita. Frite-os por 15 minutos, mexendo de 4 em 4 minutos para dourarem por igual.

*A receita deve ser feita em etapas, aproximadamente 10 unidades de cada vez, e os bolinhos não devem ser sobrepostos dentro do Airfryer Philips Walita.

Dica:

Para variar a receita, substitua a mandioca por mandioquinha.

Dificuldade: Média

Croquete de Carne

Rendimento – 30 unidades

 1h

1 colher (sopa) de azeite extra virgem
1/2 cebola picada em cubos pequenos
500g de carne moída (acém, patinho)
1/2 xícara (chá) de caldo de carne
1/4 xícara (chá) de molho de tomate
5 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
Farinha de trigo até dar o ponto

Para empanar:

1 ovo
1 colher (sopa) de leite integral
1 colher (sopa) de azeite extra virgem
100g de farinha de rosca

Cada porção contém
60 kcal
3,26 g de proteínas
3,28 g de gordura total
2,73 g de carboidratos
0,14 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 200°C por 3 minutos.
2. Aqueça bem uma panela e adicione o azeite. Refogue a cebola picada. Acrescente a carne moída e refogue até a carne ficar bem soltinha e cozida.
3. Adicione o molho de tomate e o caldo de carne e deixe cozinhar por 20 minutos.
4. Junte o queijo ralado e a farinha de trigo aos poucos até começar a desgrudar do do fundo da panela e ficar no ponto de enrolar.
5. Deixe esfriar totalmente a massa.
6. Pegue 1 colher (sopa) da massa e molde os croquetes.
7. Para empanar: bata bem o ovo com o leite. Em outro recipiente, misture o azeite na farinha de rosca até formar uma farofa.
8. Passe os croquetes na mistura de ovo e depois na farinha de rosca.
9. Leve os croquetes empanados para o Airfryer Philips Walita a 200°C por 7 minutos, virando os bolinhos de 3 em 3 minutos.

Dificuldade: Média

Folhadinho de Pera com Brie

Rendimento – 20 unidades

25 minutos

1 colher (sopa) de manteiga sem sal
2 peras (Willians ou portuguesa), sem casca e cortadas em cubos
100g de queijo brie cortado em cubinhos
1/2 pacote de massa folhada laminada (comprada pronta)
Uma pitada de sal

Para pincelar:
1 gema
1 colher (chá) de água

Cada porção contém
66,5 kcal
10 g de proteínas
15,25 g de gordura total
38,75 g de carboidratos
1,8 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 180°C por 3 minutos.
2. Em uma panela, coloque a manteiga e aqueça até começar a derreter. Quando derreter, adicione os cubos de pera e cozinhe por alguns minutos até que fique macia e levemente cozida (sem desmanchar).
3. Corte o queijo brie em cubos pequenos e junte a pera cozida.
4. Corte a massa folhada em quadrados (7cm aproximadamente). Coloque 1 colher (chá) do recheio de pera com o brie em cubos no centro de cada quadrado.
5. Una as quatro pontas do quadrado para formar uma "almofadinha" de massa folhada, apertando com as pontas dos dedos para fechar.
6. Para pincelar: bata bem a gema com a água e pincele sobre os quadradinhos de massa folhada.
7. Leve os folhadinhos para o Airfryer Philips Walita a 180°C por 10 minutos.

Dica:

Você pode substituir a pera e o queijo brie por: banana, geléias e queijo camembert..

Dificuldade: Fácil

Palitos de Polenta Frita

Rendimento – 20 palitos

40 minutos

2 1/2 xícaras (chá) de água fria
1 xícara (chá) de fubá mimoso
1 colher (sopa) de óleo de canola
1 1/2 colher (sopa) de farinha de trigo
Sal e pimenta a gosto

Cada porção contém
37 kcal
0,9 g de proteínas
1,6 g de gordura total
4,85 g de carboidratos
0,31 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 200°C por 3 minutos.
2. Em uma panela, misture a água, o fubá e o óleo. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
3. Após engrossar cozinhe por mais 5 minutos. Coloque a farinha de trigo em uma peneira e, aos poucos, vá adicionando sobre a polenta, mexendo bem.
4. Unte uma forma com óleo.
5. Despeje a polenta sobre a forma untada e alise-a com o auxílio das costas de uma colher.
6. Leve para gelar até esfriar e ficar firme.
7. Corte em tiras (palitos) do mesmo tamanho.
8. Leve os palitos para o Airfryer Philips Walita (200°C) por 15 minutos.

Dica:

Para variar o sabor, misture 1/3 de xícara de chá de queijo gorgonzola esfarelado na massa da polenta.

Dificuldade: Fácil

Palito de Tapioca com Chutney de Amora

Rendimento – 4 porções

30 minutos

Palitos de tapioca:

350ml de leite integral
1 xícara (chá) de tapioca granulada
2 1/2 xícaras (chá) de queijo coalho ralado fino
1 colher (chá) de sal
1 pitada de pimenta-do-reino branca

Chutney de amora:

2 xícaras (chá) de amora fresca ou congelada
1 colher (chá) de gengibre fresco ralado e espremido (utilizar apenas o suco)
1 1/2 pimenta cambuci* pequena, sem sementes e cortada em cubos bem pequenos (ou 3 pimentas de cheiro)
4 colheres (sopa) de vinagre de vinho tinto
3 colheres (sopa) de açúcar refinado
1 cravo da índia
7 grãos de pimenta rosa

Para finalizar:

1 colher (chá) de vinagre de vinho tinto

Cada porção contém
1650 kcal
69,1 g de proteínas
59,3 g de gordura total
226,7 g de carboidratos
5,2 g de fibras

Para os palitos de tapioca:

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 180°C por 3 minutos.
2. Coloque o leite em uma panela e leve ao fogo. Quando estiver bem quente, adicione a tapioca e o queijo ralado, misture bem e mexa sem parar.
3. Adicione o sal e a pimenta. Cozinhe até que os grãos de tapioca fiquem cozidos e até a mistura engrossar.
4. Forre uma assadeira pequena (aproximadamente 30cm de comprimento) com papel filme e espalhe a mistura de tapioca sobre o papel filme, nivele a mistura para que fique com 1cm de altura.
5. Cubra com papel filme e leve para a geladeira até gelar e ficar firme.
6. Retire a placa de tapioca da assadeira e coloque sobre uma tábua. Com uma faca, corte palitos de, aproximadamente, 10cm de comprimento por 1cm de largura. Descarte o papel filme.
7. Pincele um pouco de óleo nas grades do Airfryer Philips Walita.
8. Transfira os palitos para a cesta e leve para dourar no Airfryer Philips Walita (180°C) por 13 minutos.

Para o chutney de amora:

9. Em uma panela, coloque a amora, suco de gengibre, pimenta cambuci, 4 colheres (sopa) de vinagre, açúcar, cravo e pimenta rosa. Leve ao fogo e deixe cozinhar em fogo baixo/médio, mexendo de vez em quando até engrossar e adquirir textura semelhante a uma geleia (aproximadamente 15 minutos).

10. Sirva os palitos com uma colher (café) de chutney sobre eles.

Dicas:

- Se desejar variar o formato do palito de tapioca, utilize uma xícara de café como cortador e faça rodelinhas de tapioca.
- Você pode substituir a amora por framboesa ou manga.

Dificuldade: Média

Batata Rösti

Rendimento – 4 porções

40 minutos

200g de batata sem casca
1/2 colher (sopa) de bacon bem picadinho, sem o excesso de gordura
1/2 cebola pequena cortada em cubos pequenos
1/2 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
1 colher (sopa) de salsinha picada
1 1/2 colher (sopa) de azeite extra virgem
Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

Cada porção contém
151 kcal
4,5 g de proteínas
10,75 g de gordura total
9,25 g de carboidratos
0,6 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 180°C por 3 minutos.
2. Rale a batata em ralo médio e escorra todo o excesso de água (se necessário, coloque a batata ralada no centro de um pano de prato limpo e esprema até que saia toda a água).
3. Misture os demais ingredientes e coloque em um refratário resistente ao calor e que caiba no Airfryer Philips Walita.
4. Leve ao Airfryer Philips Walita (180°C) por 20 minutos.

Dica:

Pode substituir o bacon por presunto, peito de peru ou linguiça picadinha. A salsinha pode ser substituída por manjericão, para dar ainda mais sabor.

Dificuldade: Fácil

Cebola Recheada com Ricota

Rendimento – 4 porções

40 minutos

4 cebolas médias inteiras

Recheio:

5 colheres (sopa) de azeite extra virgem
1 1/2 cebola picada em cubos pequenos (você pode utilizar os miolos de duas das cebolas que serão recheadas)
1 xícara (chá) de alho poró fatiado em meia lua
1 tomate maduro sem pele e sem sementes
1 colher (sopa) de manjericão fresco picado
1 colher (sopa) de manjerona fresca picada
2 colheres (sopa) de farinha de rosca
2 xícaras (chá) de ricota esfarelada
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para polvilhar:

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

Cada porção contém
493 kcal
26,75 g de proteínas
36 g de gordura total
15,75 g de carboidratos
2,3 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 200°C por 3 minutos.
2. Descasque as cebolas e retire o miolo com o auxílio de uma colher, tomando cuidado para não perfurar a parte de baixo e a lateral. Utilize o miolo de 2 cebolas para o recheio, pique-o em cubos bem pequenos e reserve.
3. Leve uma panela média cheia de água ao fogo e aqueça até ferver. Cozinhe as cebolas sem o miolo nessa água por 10 minutos. Retire da água fervente e dê um banho de água gelada para parar o cozimento.
4. Para o recheio: aqueça bem uma frigideira e adicione o azeite, refogue a cebola picada e o alho poró até murcharem. Acrescente o tomate em cubos e cozinhe até começar a desmanchar. Junte as ervas frescas e a farinha de rosca. Deixe esfriar um pouco o recheio e, por último, adicione a ricota e o queijo ralado. Tempere o recheio com sal e pimenta.
5. Recheie as cebolas pré-cozidas com o refogado de ricota e salpique parmesão ralado sobre elas.
6. Leve as cebolas recheadas para a cesta do Airfryer Philips Walita (200°C) por 10 minutos.

Dica:

Substitua a cebola por tomate. Neste caso, não precisa cozinhar antes.

Dificuldade: Média

Chips de Mandioquinha

Rendimento – 4 porções

30 minutos

200g de mandioquinha descascada

1 colher (sopa) de azeite de oliva extra virgem

Cada porção contém
86 kcal
0,4 g de proteínas
0,37 g de gordura total
12,5 g de carboidratos
1,20 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 160°C por 3 minutos.
2. Fatie as mandioquinhas o mais fino que conseguir, formando rodelinhas.
3. Adicione o azeite e misture bem até que todas as fatias de mandioquinha fiquem envoltas de azeite.
4. Transfira para o Airfryer Philips Walita.
5. Leve para o Airfryer Philips Walita (160°C) por 18 minutos, mexendo de 5 em 5 minutos.
6. Caso queira uma quantidade maior que uma receita, fazer em duas etapas para um melhor resultado.

Dica:

Substitua a mandioquinha por batata doce ou inhame.

Dificuldade: Fácil

Legumes Rústicos ao Aroma de Tomilho

Rendimento – 4 porções

50 minutos

1 cenoura
1 batata doce
1 1/2 mandioquinha
Ramos de tomilho fresco a gosto
1/2 berinjela média
1 abobrinha
2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Cada porção contém
173 kcal
1,6 g de proteínas
6,5 g de gordura total
27,25 g de carboidratos
3,9 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 200°C por 3 minutos.
2. Descasque os legumes (exceto abobrinha e berinjela) e corte-os em cubos do mesmo tamanho (aproximadamente 1cm). Depois de descascada e cortada em cubos, deixe a batata doce em uma tigela com água para não escurecer.
3. Leve a cenoura em cubos e 1 colher (sopa) de azeite para um recipiente refratário resistente ao calor e que caiba dentro do Airfryer Philips Walita.
4. Coloque no Airfryer Philips Walita (200°C) por 10 minutos, mexendo quando completar 5 minutos.
5. Adicione a mandioquinha, batata doce e os ramos de tomilho, cozinhe por mais 10 minutos, mexendo quando completar 5 minutos.
6. Por último, junte a abobrinha, berinjela e o restante do azeite, cozinhe por mais 10 minutos.

Dica:

Para variar o sabor, substitua o tomilho por alecrim.

Dificuldade: Média

Tomate Confit

Rendimento – 4 porções

 40 minutos

300g de tomate cereja (de preferência, o tipo sweet)
2 dentes de alho descascados e inteiros
2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
4 ramos de orégano fresco (ou tomilho fresco)
1 colher (chá) de açúcar refinado
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Cada porção contém
70,75 kcal
0,85 g de proteínas
5,25 g de gordura total
4,75 g de carboidratos
0,95 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 160°C por 3 minutos.
2. Em um refratário resistente ao calor e que caiba dentro do Airfryer Philips Walita, coloque os tomates, azeite, alho, tomilho, açúcar, uma pitada de sal e pimenta-do-reino. Misture bem.
3. Leve ao Airfryer Philips Walita (160°C) por 30 minutos (mexendo de 10 em 10 minutos).

Dica:

Fica uma delícia servido com torradinhas como petisco. O azeite ficará aromatizado e poderá ser reutilizado para tempero.

Dificuldade: Fácil

Almôndegas

Rendimento – 4 porções

30 minutos

300g de carne moída (paleta, acém ou coxão mole)
1/2 cebola picada em cubos bem pequenos
2 colheres (sopa) de salsinha fresca picada
1 colher (sopa) de tomilho fresco picado (só as folhas)
1 ovo
1 colher (sopa) de alecrim fresco picado
3 colheres (sopa) - ou até dar liga - de farinha de pão (rosca)
Sal e pimenta-do-reino a gosto

*Molho de tomate (receita na página do polpetone)

Cada porção contém
421 kcal
26 g de proteínas
20,5 g de gordura total
33 g de carboidratos
6,35 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 200°C por 3 minutos.
2. Em um recipiente, coloque todos os ingredientes e misture muito bem.
3. Faça bolinhas com 1 colher (sobremesa) da carne temperada.
4. Leve para o Airfryer Philips Walita (200°C) por 5 minutos (vire as almôndegas quando completar 3 minutos).
5. Depois de dourar, transfira as almôndegas para um prato.
6. Coloque as almôndegas no molho de tomate e sirva.

Dica:

Para ficar ainda mais gostoso, salpique queijo parmesão ralado sobre as almôndegas com molho e leve ao Airfryer Philips Walita preaquecido (200°C) por 8 minutos ou até o queijo derreter.

Dificuldade: Fácil

Camarão Empanado com Coco e Dip de Curry

Rendimento – 4 porções

20 minutos

4 camarões grandes sem casca e limpos
Papel toalha
Sal e pimenta-do-reino a gosto
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 ovo batido
4 colheres (sopa) de creme de leite fresco
150g de coco ralado fresco ou seco
Azeite extra virgem - o suficiente para pincelar os camarões

Dip de curry:

4 colheres (sopa) de leite de coco
1 colher (sopa) de pasta de curry
1/2 colher (sopa) de curry em pó
1/2 xícara (chá) de azeite de oliva extra virgem

Cada porção contém
721 kcal
15,75 g de proteínas
59 g de gordura total
31,5 g de carboidratos
8,275 g de fibra

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 160°C por 3 minutos.
2. Seque bem os camarões com um papel toalha, tempere com sal e pimenta e passe um a um na farinha de trigo, reserve.
3. Misture os ovos com o creme de leite, o sal e a pimenta.
4. Coloque os camarões dentro da mistura dos ovos, retire o excesso e empane com o coco ralado, dando uma leve pressionada para que o coco fique bem "grudado" no camarão. Regue com um pouco de azeite extra virgem os camarões empanados e coloque no Airfryer Philips Walita por 10 minutos a 160°C até que fiquem bem dourados.
5. Dip de curry: misture bem todos os ingredientes e sirva em uma molheira a parte.

Dica:

Uma outra ideia é fazer o camarão empanado com fubá. Fica delicioso!

Dificuldade: Fácil

Carne Seca com Mandioquinha Palha Acebolada

Rendimento – 4 porções

50 minutos

Mandioquinha palha:

3 mandioquinhas

1 colher (sobremesa) de óleo de girassol ou canola

Cebola caramelizada:

1 colher (sopa) de azeite de oliva extra virgem

1 cebola grande fatiada em meia lua

Carne Seca:

1 colher (sopa) de azeite extra virgem

1 dente de alho picado

300g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada

2 colheres (sopa) de salsinha picada

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Cada porção contém
376 kcal
21,25 g de proteínas
25,25 g de gordura total
15,75 g de carboidratos
1,08 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 160°C por 3 minutos.
2. Descasque as mandioquinhas e rale no ralo grosso. Coloque-as no centro de um pano de prato limpo e esprema até sair o excesso de água.
3. Besunte a mandioquinha ralada com o óleo. Coloque no Airfryer Philips Walita (160°C) por 8 minutos (mexendo de 3 em 3 minutos).
4. Aqueça bem uma panela e adicione o azeite. Coloque as fatias de cebola e cozinhe em fogo baixo até que fiquem bem "murchas" e levemente douradas, mexendo sempre.
5. Em outra panela, coloque um fio de azeite e refogue o alho até começar a soltar aroma. Adicione a carne seca desfiada e refogue mais um pouco. Junte a salsinha picada e tempere com sal e pimenta-do-reino. Reserve.
6. Montagem: Misture a cebola caramelizada com a mandioquinha palha. Coloque a carne no fundo de um prato ou refratário e cubra com a mandioquinha palha. Sirva imediatamente.

Dica:

Você pode servir acompanhado de arroz branco e couve refogada.

Dificuldade: Fácil

Carré de Cordeiro com Crosta de Macadâmia

Rendimento – 4 porções

40 minutos

800g de carré de cordeiro
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Crosta:
1/2 xícara (chá) de farinha de rosca (de preferência caseira)
2 xícaras (chá) de macadâmia moída sem casca e sem pele
1 colher (sopa) de alecrim fresco picado
1 colher (sopa) de tomilho fresco (só as folhas)
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para empanar: 3 ovos

Para finalizar: um fio de azeite

Cada porção contém
1235 kcal
47 g de proteínas
105,75 g de gordura total
24 g de carboidratos
2,97 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 160°C por 3 minutos.
2. Tempere o carré com sal e pimenta-do-reino.
3. Em uma tigela, misture todos os ingredientes da crosta, tempere com sal e pimenta. Reserve.
4. Em outra tigela, coloque os ovos e bata-os até que fiquem bem misturados.
5. Primeiro passe o carré na mistura de ovos, escorra o excesso.
6. Depois passe na crosta de macadâmia e ervas. Certifique-se de que toda a carne tenha ficado envolvida pela crosta. Regue com um fio de azeite.
7. Leve para o Airfryer Philips Walita e mantenha a 160°C por 20 minutos.
8. Passado os 20 minutos, aumente a temperatura do Airfryer Philips Walita para 200°C e deixe a carré por mais 10 minutos. Sirva imediatamente.

Dica:
Você pode variar a crosta substituindo a macadâmia por pistache, avelãs, castanha de caju e amêndoas.

Dificuldade: Média

Empadão de Frango

Rendimento – 4 porções

50 minutos

Massa:

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

200g (1 tablete) de manteiga sem sal gelada, cortada em cubos

1 ovo

Uma pitada de sal

Para pincelar sobre a massa:

1 gema

1 colher (sopa) de água

Recheio:

350g de peito de frango com osso

1/2 xícara (chá) de caldo de frango

1 colher (sopa) de azeite extra virgem

2 colheres (sopa) de cebola picada em cubos bem pequenos

1 dente de alho picado

3 colheres (sopa) de molho de tomate

Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de salsinha picada

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de leite integral

5 colheres (sopa) de queijo cremoso (catupiry)

* Ingrediente opcional

Cada porção contém
782 kcal
32,2 g de proteínas
55,5 g de gordura total
38,5 g de carboidratos
2,42 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 180°C por 3 minutos.
2. Para a massa: Misture bem todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Divida a massa ao meio e faça duas bolas. Envolva-as com papel filme e congele uma delas (você poderá utilizar em uma próxima receita). Leve a outra bola de massa à geladeira por 20 minutos antes de usar.
3. Recheio: Leve os peitos de frango para uma panela, adicione o caldo de frango e despeje água até cobri-lo. Cozinhe por 15 minutos ou até que esteja cozido. Escorra e reserve o caldo. Desfie o frango.
4. Em uma panela, coloque o azeite e doure a cebola e o alho. Junte o frango desfiado e deixe refogar. Acrescente o molho de tomate, meia xícara do caldo do cozimento reservado e a salsinha. Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar por alguns minutos.
5. Dissolva a farinha de trigo no leite e incorpore aos poucos ao recheio de frango, cozinhe até ficar cremoso.
6. Retire a massa reservada da geladeira e, com o auxílio de um rolo de abrir massas, abra-a e forre o fundo e as laterais de um recipiente refratário resistente ao calor e que caiba dentro do Airfryer Philips Walita.
7. Coloque o recheio de frango e cubra toda a superfície com o queijo cremoso.
8. Abra o restante da massa com um rolo e cubra todo o empadão, pressionando as bordas para que a massa que cobriu o recheio grude na massa das laterais.
9. Misture bem a gema e a água e, com a ajuda de um pincel, espalhe essa mistura sobre toda a superfície do empadão.
10. Leve para o Airfryer Philips Walita por 20 minutos.

Dica:

Você pode substituir o frango por palmito. Neste caso, não precisa cozinhar o palmito e, portanto, o caldo de frango não será necessário.

Dificuldade: Média

Frango a Passarinho com Aioli ao Manjericão

Rendimento – 4 porções

2h30

1 1/2 kg de frango (cortado em pedaços pequenos – cortado a passarinho)
2 limões Tahiti (utilizar apenas o suco)
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1/4 xícara (chá) de vinagre branco ou 1/2 xícara (chá) de vinho branco

Alho crocante:
2 colheres (sopa) de óleo de canola ou girassol
4 dentes de alho picados em cubos bem pequenos
1/4 xícara (chá) de salsinha picada
1/4 xícara (chá) de cebolinha picada (apenas a parte verde)

Aioli de manjericão:
2 gemas de ovo
2 colheres (sopa) de limão siciliano (suco)
250ml de azeite extra virgem
2 colheres (sopa) de manjericão fresco picado
3 dentes de alho picado bem pequeno
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Cada porção contém
1633 kcal
86,25 g de proteínas
141 g de gordura total
5 g de carboidratos
0,95 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 180°C por 3 minutos.
2. Esfregue os pedaços de frango com limão e depois lave-os com água.
3. Retire o excesso de gordura dos pedaços de frango e tempere com sal, pimenta, vinagre ou vinho e deixe marinando por 2 horas.
4. Coloque metade do frango (mais ou menos 750g) em pedaços no Airfryer Philips Walita por 10 minutos e depois vire-os deixando mais 10 minutos até dourar de todos os lados a 180°C. Repita o mesmo processo com a outra metade do frango.
5. Em uma panela, frite o alho (até dourar levemente) com 2 colheres (sopa) de óleo e espalhe sobre o frango. Salpique com a salsinha e a cebolinha picada.
6. Aioli de manjericão: Coloque as gemas no liquidificador e adicione o suco de limão.
7. Adicione azeite aos poucos (deixando cair como um fio), pulsando o liquidificador até obter uma consistência semelhante a de maionese.
8. Por último, adicione o manjericão e o alho, ajuste o sal e a pimenta.
9. Sirva imediatamente.

Dica:
Um outro molho interessante para o frango a passarinho é uma maionese com tabasco.

Dificuldade: Média

Frango com Crosta de Pão

Rendimento – 4 porções

20 minutos

4 filés de frango
Sal e pimenta a gosto
Suco de 1/2 limão Tahiti
8 fatias de pão de forma sem casca (amanhecido)
1/4 xícara (chá) de azeite
1 colher de sopa de ervas frescas picadas (manjericão, tomilho, alecrim)

Cada porção contém
388 kcal
37,7 g de proteínas
19,5 g de gordura total
15,7 g de carboidratos
1,5 g de fibra

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 200°C por 3 minutos.
2. Tempere os filés com sal, pimenta e limão.
3. Coloque o pão no Airfryer Philips Walita (200°C) por 2 minutos ou até ficar levemente dourado e crocante. Esfarele bem o pão com as mãos.
4. Misture o pão esfarelado com o azeite e as ervas frescas.
5. Passe os filés de frango no ovo batido e depois empane com a crosta de pão com ervas. Aperte bem para ficar bem grudada.
6. Coloque no Airfryer Philips Walita (200°C) por 10 minutos, vire o filé de frango quando completar 5 minutos.

Dica:

Pode substituir o pão amanhecido por biscoitos cream cracker esmigalhados.

Dificuldade: Fácil

Polpetone

Rendimento – 4 porções

40 minutos

Para o Polpetone

250g de carne moída (patinho)
1 pão francês amanhecido
1/4 xícara (chá) de leite integral
1 ovo
1/4 xícara (chá) de cheiro verde (salsinha e cebolinha) picado
1/2 cebola picada em cubos bem pequenos
1 dente de alho picado em cubos bem pequenos
2 colheres de sopa - ou até dar liga - de farinha de pão (rosca)
Sal e pimenta-do-reino a gosto
100g de mussarela de búfala em fatias
Queijo parmesão ralado a gosto

Para empanar:

3 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 ovos batidos
6 colheres (sopa) de farinha de rosca

Para o molho de tomate:

3 colheres (sopa) de azeite extra virgem
1/2 cebola picada em cubos pequenos
1 dente de alho
1,5 kg de tomate bem maduro sem pele e sem sementes
Sal e pimenta-do-reino

Cada porção contém
738,25 kcal
40,75 g de proteínas
27,5 g de gordura total
81,75 g de carboidratos
8,66 g de fibras

Polpetone

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 200°C por 3 minutos.
2. Umedeça o pão no leite, escorra, esprema o pão para sair todo o excesso de leite, reserve.
3. Em uma vasilha, misture a carne, ovo, pão umedecido, cheiro verde, cebola, alho, sal e a pimenta.
4. Misture bem e vá acrescentando, aos poucos, a farinha de pão até dar liga.
5. Divida a carne temperada em 4 bolas iguais.
6. Divida cada bola ao meio e coloque na palma da mão. Achate-as, formando um disco, e recheie-as com a mussarela de búfala.
7. Empane os polpetones: passe-os na farinha de trigo, depois no ovo batido e depois na farinha de rosca.
8. Coloque-os no Airfryer Philips Walita (200°C) por 8 minutos (se for terminar de cozinhar os polpetones no molho de tomate) ou 11 minutos se forem ser servidos sem o molho de tomate, virando os polpetones de 4 em 4 minutos.
9. Transfira os polpetones para um recipiente refratário resistente ao calor e que caiba no airfryer e junte o molho. Polvilhe com o queijo ralado e deixe gratinar no Airfryer Philips Walita (200°C) por mais 5 minutos ou até que o queijo derreta.

Molho de Tomate

1. Aqueça o azeite em uma panela. Junte a cebola, deixe ficar transparente, depois acrescente o alho inteiro. Doure levemente.
2. Junte o tomate picado em cubos médios, sem pele e sem sementes.
3. Cozinhe até que o tomate comece a desmanchar e, se necessário, adicione 1/2 xícara (chá) de água para o molho ficar mais líquido.
4. Ajuste o sal e a pimenta.
5. Bata a mistura no liquidificador se gostar de um molho mais liquido.

Dicas:

- Substitua a mussarela de búfala do recheio por queijo Minas padrão.
- Essa massa de polpetone também pode ser usada para fazer hamburguer no Airfryer Philips Walita, sem precisar empanar.

Dificuldade: Fácil

Quibe de Abóbora Recheado com Ricota

Rendimento – 4 porções

50 minutos

1/2 litro de água
1/2 xícara (chá) de trigo para quibe
200g de abóbora japonesa crua
1/2 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de salsa picada
1 colher (sopa) de hortelã picado
1 colher (sopa) de cebolinha picada
3 colheres (sopa) de cebola picada
2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
1 xícara (chá) de ricota esfarelada
1/2 xícara (chá) de cream cheese
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Cada porção contém
292,5 kcal
10,7 g de proteínas
17,32 g de gordura total
23,75 g de carboidratos
10,07 g de fibra

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 180°C por 3 minutos.
2. Coloque o trigo na água para hidratar por 20 minutos. Coe e reserve.
3. Cozinhe a abóbora em cubos no vapor ou na água com um pouco de sal até que fique bem macia.
4. Escorra totalmente a água do cozimento da abóbora. Ainda quente, amasse bem com um garfo. Deixe-a esfriar.
5. Coloque num recipiente a abóbora, salsa, hortelã picada, cebolinha, cebola picada, 1 colher (sopa) de azeite e o trigo para quibe hidratado. Misture bem.
6. Forre um recipiente refratário resistente ao calor e que caiba no Airfryer Philips Walita com metade da mistura de trigo e abóbora.
7. Adicione a ricota esfarelada misturada com o cream cheese, tempere com sal e pimenta-do-reino e regue 1 colher (sopa) de azeite. Cubra com a outra metade da massa de trigo com abóbora.
8. Leve para o Airfryer Philips Walita (180°C) por 12 minutos.

Dica:
Se quiser incrementar o recheio, adicione nozes picadas e damascos.

Dificuldade: Fácil

Churros

Rendimento –
aproximadamente 20 unidades
40 minutos

Para a calda:
1 xícara (chá) de doce de leite
1/4 xícara (chá) de leite integral

Para o churros:
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de fubá
1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1/2 colher (chá) de fermento em pó
500ml de água fria
Uma pitada de sal
2 colheres (sopa) de óleo de canola
2 colheres (sopa) de açúcar refinado

Para polvilhar sobre os churros:
1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
1 colher (chá) de canela em pó

Cada porção contém
83 kcal
26,2 g de proteínas
40,9 g de gordura total
280 g de carboidratos
9,3 g de fibra

Calda:
Aqueça o doce de leite e adicione o leite. Misture bem. Reserve.

Churros:
1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 200°C por 3 minutos.
2. Misture os ingredientes secos (exceto o sal e o açúcar) e reserve.
3. Combine água, sal, óleo e açúcar em uma panela e leve ao fogo até ferver.
4. Incorpore os ingredientes secos, misturando vigorosamente. Cozinhe por 3 minutos em fogo médio.
5. Coloque a massa em um saco de confeiteiro (ou um saco plástico), com um furo de, aproximadamente, 1,5cm.
6. Faça os churros de, aproximadamente, 8cm com o saco de confeiteiro.
7. Coloque os churros no Airfryer Philips Walita (200°C) por 10 minutos, virando-os quando completar 5 minutos.
8. Envolva os churros na mistura de açúcar com canela.
9. Sirva os churros imediatamente, com a calda quente ou fria.

Dica:
Para variar a calda, substitua o doce de leite por chocolate meio amargo picado ou goiabada cremosa.

Dificuldade: Média

Clafloutis de Uva

Rendimento – 4 porções

40 minutos

1/2 xícara (chá) de leite integral
1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco
10 colheres (sopa) de farinha de amêndoas
1 colher (sopa) de farinha de trigo
2 ovos
1/3 xícara (chá) de açúcar refinado
1 fava de baunilha ou 1 colher (chá) de extrato de baunilha
1 xícara (chá) de uvas Niágara doces, cortadas ao meio e sem sementes

Cada porção contém
549 kcal
35,5 g de proteínas
14 g de gordura total
69,25 g de carboidratos
0,67 g de fibra

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 180°C por 3 minutos.
2. Corte a fava de baunilha ao meio, no sentido do comprimento, com uma faca pequena. Raspe as sementes que ficam no interior da fava e reserve
3. Em uma tigela, misture o leite, creme de leite, farinha de amêndoas, farinha de trigo, ovos, açúcar e as sementes de baunilha. Misture bem.
4. Despeje essa mistura em um refratário resistente ao calor e que caiba no Airfryer Philips Walita.
5. Com cuidado, coloque as uvas cortadas ao meio sobre a massa da clafouti.
6. Leve ao Airfryer Philips Walita (180°C) por 17 minutos.
7. Retire do Airfryer Philips Walita e polvilhe açúcar de confeiteiro sobre a clafouti.

Dicas:

- Você pode substituir a uva por framboesa, cereja, morango ou amora.
- Se não encontrar farinha de amêndoas, compre amêndoas sem pele e processe-as no liquidificador ou processador até virar um pó.
- Utilize a casca da fava para aromatizar o seu açucareiro, colocando-a dentro dele em contato com o açúcar.

Dificuldade: Fácil

Crumble de Banana com Farofa de Paçoca

Rendimento – 4 porções

15 minutos

Recheio:

6 bananas nanicas fatiadas em meia lua
3 xícaras (chá) de açúcar refinado
3 xícaras (chá) de suco de laranja pera coado

Farofa:

50g de manteiga sem sal gelada, em cubos
1 xícara (chá) cheia de amendoim sem casca moído
3/4 xícara (chá) de farinha de trigo
1/3 xícara (chá) de açúcar refinado

Cada porção contém
968 kcal
9 g de proteínas
29,2 g de gordura total
167 g de carboidratos
6,2 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 200°C por 3 minutos.
2. Em uma panela, coloque o açúcar e o suco de laranja. Cozinhe em fogo médio por 7 minutos ou até que a calda fique bem encorpada.
3. Adicione a banana e cozinhe rapidamente, até que ela fique ligeiramente macia.
4. Farofa: Misture bem os ingredientes (com as mãos) até formar uma farofa.
5. Em um recipiente refratário resistente ao calor e que caiba no Airfryer Philips Walita, coloque o recheio de banana e cubra com a farofa de amendoim.
6. Leve para o Airfryer Philips Walita por 5 minutos.

Dica:

Se preferir, substitua a farofa de amendoim por paçoquinha pronta esfarelada. O resultado final não fica igual, mas o sabor também é maravilhoso.

Dificuldade: Fácil

Fudge de Chocolate Quente

Rendimento – 4 porções

40 minutos

170g (1 tablete) de chocolate em barra meio amargo picado
4 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1 xícara (chá) de açúcar refinado
1 gema
1 ovo
1/2 colher (sopa) de café solúvel ou essência de baunilha
2/3 xícara (chá) de farinha de trigo
Uma pitadinha de sal

Cada porção contém
535 kcal
7,7 g de proteínas
24,5 g de gordura total
71 g de carboidratos
2,75 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 160°C por 3 minutos.
2. Em um refratário, coloque o chocolate picado e leve ao forno microondas por 30 segundos. Misture bem. Aqueça mais 30 segundos e verifique se o chocolate já derreteu totalmente. Adicione a manteiga sem sal e aqueça mais alguns segundos até que ela derreta. Misture bem para que o chocolate e a manteiga se incorporem.
3. Na batedeira: bata o açúcar, a gema, o ovo e o café solúvel (ou a essência de baunilha) até formar um creme.
4. Incorpore o chocolate e a manteiga derretidos ao creme da batedeira.
5. Acrescente a farinha e o sal aos poucos. Não mexa muito, apenas para misturar os ingredientes.
6. Despeje a mistura em um recipiente refratário resistente ao calor e que caiba dentro do Airfryer Philips Walita.
7. Leve para o Airfryer Philips Walita (160°C) por 20 minutos.

Dica:

Fica uma delícia acompanhada de sorvete de creme.

Dificuldade: Média

Pastelzinho de Maçã e Canela

Rendimento – 40 unidades

30 minutos

2 maçãs fuji sem casca, cortadas em cubos
6 colheres (sopa) de açúcar refinado
2 colheres (café) de canela em pó
1/2 xícara (chá) de água
1 colher (sobremesa) de amido de milho
1 pacote de massa folhada comprada pronta
1 gema para pincelar

Cada porção contém
13 kcal
0,20 g de proteínas
0,33 g de gordura total
2,43 g de carboidratos
0,02 g de fibras

1. Preaqueça o Airfryer Philips Walita a 180°C por 3 minutos.
2. Em uma panela, coloque a maçã em cubinhos, o açúcar e a canela. Leve ao fogo médio mexendo de vez em quando até a maçã ficar macia (sem deixar mole demais). Dissolva o amido de milho na água e acrescente na maçã, cozinhe por 1 minuto. Deixe esfriar completamente o recheio.
3. Corte a massa folhada em quadrados de, aproximadamente, 7cm.
4. Coloque uma colher (chá) do recheio de maçã no centro de cada quadrado e una duas pontas formando um triângulo. Feche com um garfo apertando as laterais.
5. Pincele gema sobre os triângulos de massa folhada e polvilhe um pouco de açúcar refinado sobre eles.
6. Deixe no Airfryer Philips Walita por 8 minutos e mude-os de lugar de 3 em 3 minutos, para não correr o risco da massa grudar no fundo.

Dica:

Para variar a receita, você pode substituir a maçã por banana.

Dificuldade: Fácil

Airfryer, uma revolução na maneira de fritar

www.philips.com.br/minhacozinha